

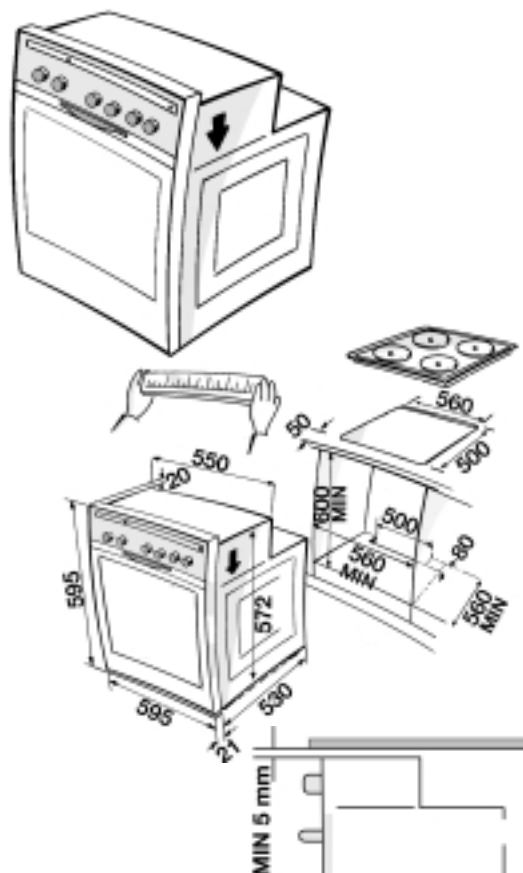
INNEHÅLLSFÖRTECKNING	S
INSTALLATION	SIDAN 4
ELEKTRISK ANSLUTNING	SIDAN 6
INNAN ENHETEN ANVÄNDS	SIDAN 7
MILJÖRÅD	SIDAN 7
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER OCH ALLMÄNNA FÖRSLAG	SIDAN 7
ENERGISPARANDE RÅD	SIDAN 8
UGNENS TILLBEHÖR	SIDAN 9
SPISHÄLLENS TILLBEHÖR	SIDAN 9
MATLAGNINGSÖVERSIKTER	SIDAN 10
RENGÖRING AV UGNEN OCH DESS TILLBEHÖR	SIDAN 11
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV VANLIGA ELEKTRISKA SPISHÄLLAR	SIDAN 13
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV GLASKERAMIKHÄLLAR	SIDAN 13
FELSÖKNING	SIDAN 13
SERVICE	SIDAN 14
FÖRKLARING OM ÖVERENSSTÄMMELSE CE	SIDAN 14

INSTALLATION

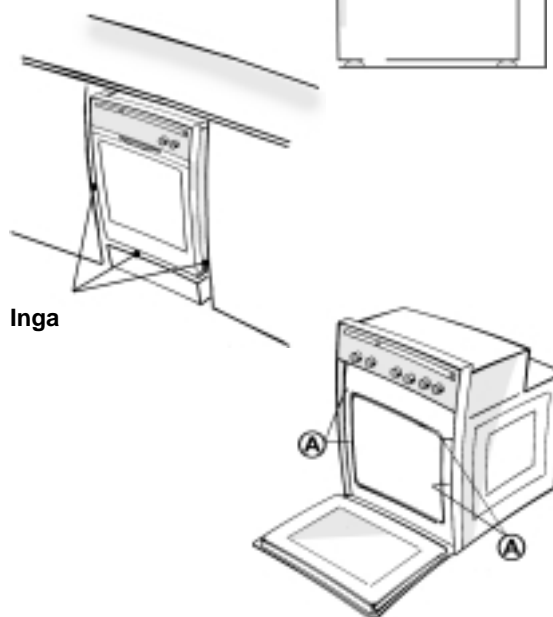
Teknisk information till installatören

UGN

- Efter att du har tagit av emballaget från ugnen och innan du gör anslutningarna placerar du ugnen på underredet i styrenskum så att den inte blir skadad.
- Försök inte lyfta ugnen med hjälp av handtaget. Lyft vid sidorna, såsom visas på bilden (se pilen).
- Kontrollera att enheten inte skadats under transport.
- Ugnens och köksenhetsens dimensioner framgår av motstående bild.
- Köksenheter som kommer i kontakt med ugnen måste vara värmeresistenta (80° C).
- Om plastlaminat eller cement inte är tillräckligt värmebeständiga kan resultatet bli deformationer eller bubblor i ytmaterialet eller att detta lossnar.



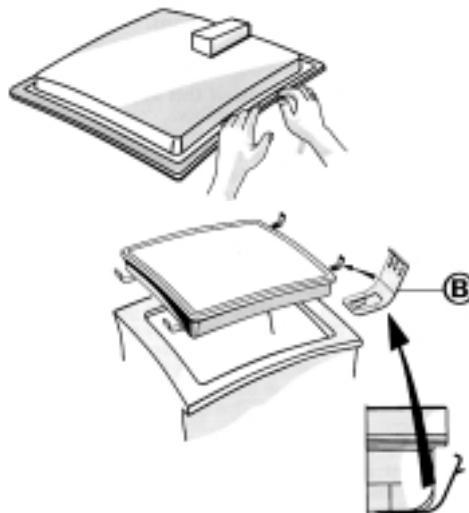
- För korrekt ventilation följer du anvisningarna om ventilationsöppningar som visas på bilden (minst 500 x 80 mm). Se också till att det blir en luftspalt på minst 5 mm mellan ugnens översida och den nedre kanten på bänkskivan. Detta utrymme får inte upptas av skenor eller andra föremål.
- Under installation av ugnen måste du försäkra dig om att ugnens sidor inte vidrör framkanterna på köksskåpet där den är inbyggd eller lådor och luckor på närstående köksskåp (se bilden).
- Gör den elektriska anslutningen mellan hällen och ugnen (se avsnittet "Elektrisk anslutning").
- Förankra ugnen vid köksenheten med hjälp av skruvar (A) enligt anvisningarna.



INSTALLATION

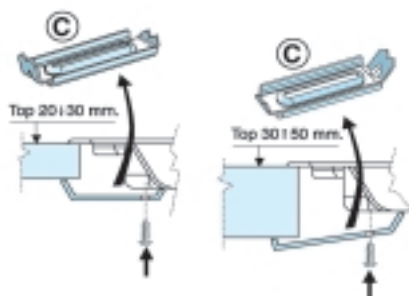
Spishäll

- Spishällen ska sättas in i en bänkskiva som är mellan 20 mm och 50 mm tjock. Det får inte finnas någonting mellan hällen och ugnen (skenor, hållare eller dylikt).
- Om spishällen ska installeras bredvid en hög köksenhet måste du lämna ett avstånd på minst 100 mm från spishällens kant och den höga köksenhetens sidovägg.
- Skär ut en öppning i bänkskivan. Öppningen ska ha de dimensioner som visas i produktbladet som medföljer separat.
- Om spishällen inte redan har isoleringslist sätter du fast den medföljande listen på flänsen runt hällen. Rengör först kontaktytan på det sätt som visas på bilden.



Spishäll med elektriska kokplattor

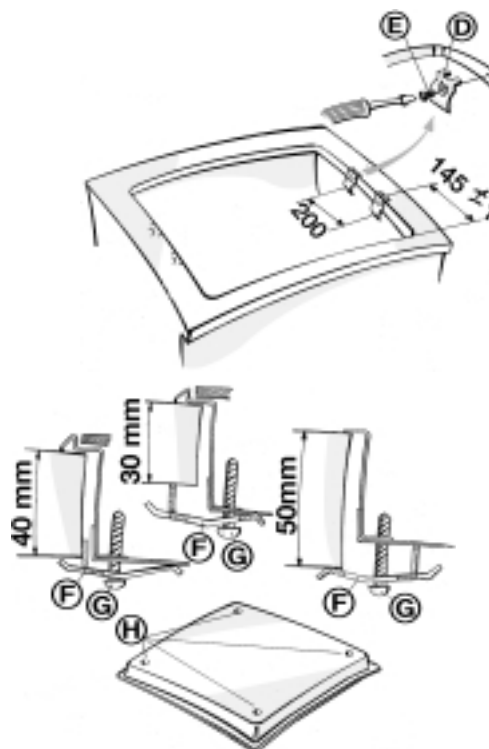
- Om bänkskivan är av trä monterar du de medföljande klamrarna.
1. Placera ut de 4 fjäderklamrarna (B) och montera dem på avsedd plats på undersidan av spishällen.
 2. Sätt in hällen i bänkskivan.
- Om bänkskivan är av marmor, plast, keramik, natursten eller dylikt måste den förankras med hjälp av konsoler (C), kod 4819 310 18528 (kan beställas från Service).
1. Placera de 4 konsolerna över hålen och förankra dem med de medföljande skruvarna.
 2. Sätt in hällen i bänkskivan.



Glaskeramikhäll

OBS! Ta bort skyddsfolien innan hällen installeras.

- Om bänkskivan är av trä använder du de medföljande fjäderklamrarna och skruvarna.
1. Placera ut de 4 fjäderklamrarna (D) på det sätt som visas och vid specificerat läge.
 2. Sätt fast klamrarna med hjälp av skruvarna (E).
 3. Sätt in hällen i bänkskivan.
- Om bänkskivan är av marmor, plast, keramik, natursten eller dylikt, måste den förankras konsoler (F), kod 4819 404 78697 (kan beställas från Service).
1. Sätt in hällen i bänkskivan.
 2. Placera de 4 konsolerna (F) enligt illustrationen, så att de anpassas till tjockleken på bänkskivan.
 3. Skruva i de 4 skruvarna (G) i hålen (H).



ELEKTRISK ANSLUTNING

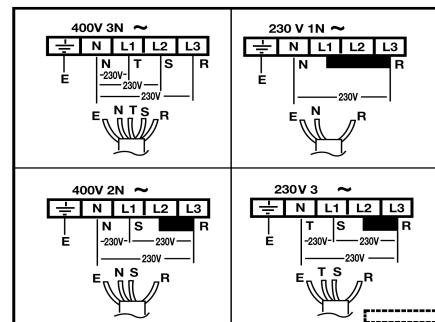
- Försäkra dig om att enheterna installeras och ansluts till elnätet av en behörig fackman i överensstämmelse med tillverkarens anvisningar och med gällande föreskrifter.
- Installatören ansvarar för att enheternas elektriska anslutning är korrekt utförd under iakttagande av gällande säkerhetsföreskrifter.
- Enheten ska anslutas till elnätet med hjälp av en flerpolic frångiljare med minst 3 mm avstånd mellan kontakterna.
- Enligt lag är det obligatoriskt att jorda enheten.
- Använd inte adaptrar eller förlängningssladdar.
- När enheterna har installerats ska det inte vara möjligt att komma åt de elektriska komponenterna.

Anslutning av ugnen till elnätet

- Försäkra dig om att spänningen som framgår av typplåten är densamma som nätspänningen i ditt hem. Typskylten är placerad på framkanten av ugnsutrymmet (syns när ugnsluckan är öppen).
- Använd en elsladd typ H05RR-F (minsta längd 800 mm).
- Varning: Alla ugnens komponenter fungerar vid 230-240 V. När en anslutning på 400 V används måste du försäkra dig om att spänningen som når ugnen är 230-240 V, enligt illustrationen i vidstående tabell.**

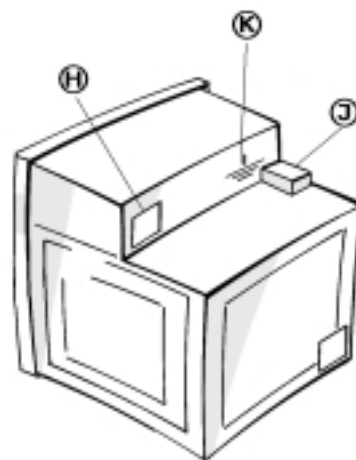


Ledare X nummer	Anslutning
1N+ $\frac{ }{\equiv}$ ~	H05 RR-F 3X4 mm ²
2N+ $\frac{ }{\equiv}$ ~	H05 RR-F 4X2,5 mm ²
3 + $\frac{ }{\equiv}$ ~	H05 RR-F 4X2,5 mm ²
3N+ $\frac{ }{\equiv}$ ~	H05 RR-F 5X1,5 mm ²



Anslutning mellan häll och ugn

- Innan du ansluter ugnen till elnätet skall du kontrollera att spishällen finns bland produkterna på produktbladets lista över spishällar/ugnar som kan fungera tillsammans. Anslut det 3-poliga och 4-poliga kontaktdonet till respektive kontaktdon på ugnen.
 - Det 3-poliga kontaktdonet (H) sitter på baksidan av kontrollpanelen, på höger sida. Det 4-poliga kontaktdonet (J) sitter på ovansidan av ugnen i vänster hörn (se bilden).
 - Anslut den gul-grönrandiga jordledaren ($\frac{|}{\equiv}$) (K) från spishällen till skruven som sitter i närheten av det 3-poliga kontaktdonet.
- VARNING: GÖR INTE ANSLUTNINGEN TILL ELNÄTET INNAN DU ÄR KLAR MED ANSLUTNINGEN AV UGNEN OCH HÄLLEN.**
- Sätt in ugnen i köksenheten. Försäkra dig om att elsladden inte har fastnat.



INNAN ENHETEN ANVÄNDS

- För att få mesta möjliga utbyte av dina nya enheter ska du läsa anvisningarna noggrant och förvara dem på lättillgänglig plats för framtida behov.
- Avlägsna skydden i papp och den skyddande plastfolien.
- Ta ut tillbehören från ugnen, värm upp den till 200° C och låt den stå på i cirka en timme för att lukten av skyddsfettet och isoleringsmaterialen ska försvinna. Låt fönstret stå öppet under tiden.

OBS! Kylfläkten fungerar kontinuerligt och med olika hastighet beroende på komponenternas temperatur när enheterna är i funktion.

Högsta hastighet: Komponenternas temperatur är hög.

Pulserande, medelhög hastighet: Komponenternas temperatur är låg.

Den pulserande hastigheten måste anses vara ett normalt tillstånd hos enheten vid medelhög hastighet. Det är möjligt att fläkten fortsätter att arbeta under så lång tid som krävs för att kyla komponenterna och närstående köksenheter efter att apparaterna har stängts av.

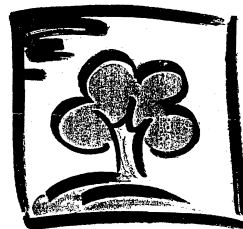
MILJÖRÅD

1. Emballage

- Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100% vilket framgår av återvinningssymbolen (♻).

2. Produkter

- Enheterna är tillverkade av material som kan återvinnas. Om du bestämmer dig för att skrota dina enheter ska du följa gällande föreskrifter för sophantering. Skär av elsladdarna så att enheterna inte kan anslutas till elnätet.

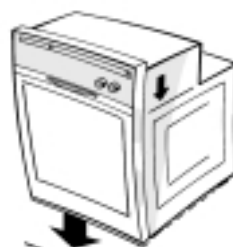


FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER OCH ALLMÄNNA FÖRSLAG

- Skilj enheterna från elnätet innan något underhållsarbete utförs.
- Låt inte barn vistas i närheten av enheterna när de är i funktion.
- Reparationer och ändringar på enheterna får endast göras av behörig fackman.
- Försäkra dig om att elsladdar till andra elektriska apparater som står i närheten av ugnen inte kommer i kontakt med de varma delarna och att de inte fastnar i ugnsluckan.
- Ugnen är utrustad med ett luftkylningssystem som hindrar att ugnens framsida och köksskåpet där den är inbyggd blir alltför varma. När ugnen har stått på i mer än en timme vid en temperatur på 200 °C eller mer rekommenderar vi att du utnyttjar detta kylsystem och låter ugnen svalna så att restvärmen från ugnen och köksskåpet den är inbyggd i försvinner. När du har avslutat matlagningen låter du ugnen stå på i cirka 15 minuter. Ugnsluckan ska vara stängd när kylsystemet är i funktion.

Ugn

- Ställ eller sätt dig aldrig på den öppna ugnsluckan. Häng aldrig något tungt föremål vikt på ugnsluckans handtag när luckan är öppen.
- Använd grytlappar eller grytvantar för att ta ut bakplåtarna och tillbehören när ugnen är varm.
- Täck inte ugnens botten med aluminiumfolie.**



Utlöpp för ånga och matos

- Placera inte brännbara material i ugnen - det föreligger brandrisk om ugnen sätts på oavsiktligt.
- Under matlagningen förångas vatten från maten. Denna ånga och annat matos måste ventileras ut från ugnsrummet. Av säkerhetsskäl och estetiska skäl har vi kommit fram till att den bästa lösningen är en ventilationsöppning längst ner på ugnsluckan. Därför kan ånga komma ut från denna öppning (se bilden). Detta är helt normalt. Listen längst ner kan rengöras efter att luckan tagits av på det sätt som beskrivs på "Rengöring av ugnen och dess tillbehör".
- När ugnsluckan är öppen får inga tunga föremål placeras där, eftersom det kan leda till skador på ugnsrummet och gångjärnen. Maximivikt: 7 kg.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER OCH ALLMÄNNA FÖRSLAG

Vanlig elektrisk häll/glaskeramikhäll

- Sätt inte på kokplattorna/kokzonerna om det inte står något kokkärl på dem.
- Spishällen har kokplattor/kokzoner i olika storlekar. Använd kokkärl vars botten har lika stor eller något större diameter än kokplattornas/kokzonernas diameter.
- Använd flatbottnade kokkärl. Användning av kokkärl med konkav eller konvex botten kan skada hällen.
- Använd inte spishällen som arbets- eller avställningsyta.
- Lämna inte enheten utan uppsikt när du steker mat - tänk på brandrisken.

Speciella rekommendationer för glaskeramikhällar

- Använd endast dubbelbottnade kokkärl i rostfritt stål tillsammans med snabbvärmefunktionen.
- Använd inte glaskeramikhällen om ytan i glaskeramik går sönder till följd av hårda slag eller stötar (fallande föremål, eller liknande), utan tillkalla omedelbart Service.
- Ställ inte mat som är förpackad i aluminiumfolie, plastbehållare eller tyg på de varma kokzonerna.
- Dra inte kokkärl över glaskeramikytan - risk att det blir repor.
- Om din spishäll är utrustad med halogenlampor avråder vi dig från att fixera blicken på dem när spishällen är i funktion.
- Undvik att spilla socker och liknande ämnen på hällen. Om så krävs rengör du hällen noggrant. Följ rengörings- och underhållsanvisningarna i denna handbok.

ENERGISPARANDE RÅD

- Använd kastruller och stekpannor vars botten har en diameter som är lika stor som kokzonen, eller något större.
- Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.
- Ha lock på kokkärl under tillagningen, om så är möjligt.
- Använd så lite vatten som möjligt när du kokar grönsaker och potatis osv för att minska koktiden.
- En tryckkokare gör att du kan spara ännu mer elektricitet och tid.



UGNENS TILLBEHÖR

- Vilka tillbehör som medföljer vid leverans beror på modell (se det separata produktbladet).

Droppbricka ①

Droppbrickan är avsedd att samla upp fettstänk och matpartiklar och ska för detta ändamål placeras under gallret.

Den kan också användas som långpanna för att laga till kött, kyckling och fisk, med eller utan grönsaker. När den används som droppbricka under gallret kan du hålla i lite vatten för att undvika fettstänk och matos.



Bakplåt ②

För kak-, maräng- och pizzabak.

Galler ③

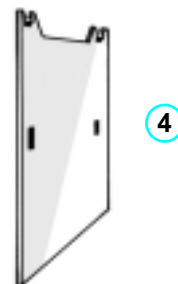
Gallret kan användas för att grilla mat eller som stöd för bakplåtar, kakformar och andra matlagningskärl. Det kan placeras i två olika lägen (↘ eller ↙) och det kan placeras på vilken som helst av ugnsfalsarna.



Katalytisk panel (beroende på modell) ④

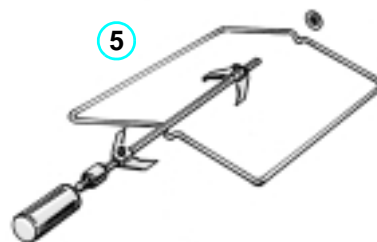
De katalytiska panelerna har en porös beklädnad som absorberar fettstänk. Vi rekommenderar att du kör ett automatisk rengöringsprogram när du har lagat speciellt fet mat.

1. För att rengöra ugnen värmer du den till 200 °C när den är tom och låter den stå på i cirka en timme.
2. Efter rengöringsprogrammet, när ugnen svalnat, använder du en fuktig trasa för att ta bort matresterna, om så krävs.
Använd inte rengöringsmedel - risk för skador på den katalytiska emaljbeklädnaden.



Spett (beroende på modell) ⑤

Använd spettet enligt beskrivningen i relevant avsnitt i det separata produktbladet.






SPISHÄLLENS TILLBEHÖR

Hällskydd AMH 122

Detta tillbehör (hällskyddet) kan beställas från Service, beställningsnummer 4819 310 18436 eller från din återförsäljare, ref. 017124.





MATLAGNINGSÖVERSIKTER

Livsmedel	Statisk funktion 			Fläkt 			Statisk funktion + Fläkt 		
	Temp.°C	Fals, nedifrån räknat	Koktid (Minuter)	Temp.°C	Fals, nedifrån räknat	Koktid (Minuter)	Temp.°C	Fals, nedifrån räknat	Koktid (Minuter)
Kött									
Lamm (1,5 Kg)	200	2	90-120	200	2	75-85	180	2	80-110
Killing (1,5 Kg)	200	2	90-120	200	2	75-85	180	2	80-110
Fårkött (1,5 Kg)	200	2	90-120	200	2	75-85	180	2	80-110
Kalvkött (1,5 kg)	180	2	90-120	200	2	75-85	170	2	80-110
Oxkött (1 Kg)	180	2	90-120	200	2	65-75	170	2	80-110
Svinkött (1 kg)	180	2	100-130	200	2	65-75	170	2	90-120
Kanin (1,5 kg)	180	2	100-110	200	3	75-85	170	2	90-120
Kyckling (1 kg)	200	2	65-75	200	2	60-70	200	2	65-75
Kalkon (3 kg)	180	2	180-200	200	2	130-150	180	2	180-200
Gås (2 kg)	180	2	140-160	200	2	90-100	180	2	140-160
Anka (1,5 kg)	180	2	90-120	200	2	75-85	180	2	90-110
Fisk (cirka 1 kg)									
Braxen	180	2	45-55	180	2	40-50	170	2	45-55
Abborre	180	2	60-80	180	2	40-50	170	2	60-80
Lax	180	2	60-80	180	2	40-50	170	2	60-80
Tonfisk	180	2	60-80	180	2	40-50	170	2	60-80
Forell	180	2	45-55	180	3	40-50	170	2	45-55
Fisk, stekta skivor (1 kg)									
Svårdfisk	170	2	35-45	180	3	35-45	170	2	35-45
Tonfisk	170	2	35-45	180	3	35-45	170	2	35-45
Lax	170	2	35-45	180	3	35-45	170	2	35-45
Torsk	170	2	35-45	180	3	35-45	170	2	35-45
Grönsaker									
Fyllda paprikor	180	2	50-70	180	2	40-50	170	2	50-70
Fyllda tomater	180	2	50-70	180	3	55-65	170	2	50-70
Bakad potatis	180	2	40-50	200	3	55-65	180	2	40-50
Gratäng	180	2	40-50	200	3	65-75	180	2	40-50
Desserter, o.s.v.									
Tårtor	150	2	35-45	150	3	30-40	150	2	35-45
Tårtor med fyllning (frukt - ost)	160	2	60-80	160	3	45-55	160	2	60-80
Fruktkakor	170	2	30-40	160	3	45-55	170	2	30-40
Äppelstrudel	180	2	40-50	190	3	45-50	180	2	40-50
Småkakor	140	2	20-35	150	1-3	25-35	140	2-4	20-35
Mördeg till bakelser	150	2	30-40	170	2-3	30-40	150	2-4	30-40
Pajer	160	2	50-60	160	3	45-55	160	2	50-60
Bröd	180	2	30-40	220	2	50-60	180	2	30-40
Pizza	225	2	10-15	250	1-3	30-40	225	2	10-15
Lasagne	180	2	35-45	200	3	35-45	180	2	35-45
Vol-au-vents	180	2	15-25	200	1-3	15-20	180	2-4	15-25
Suffléer	160	2	40-50	180	2	45-55	160	2	40-50

OBS! Angivna koktider och temperaturer är att uppfatta som riktlinjer. Vilka funktioner som finns på ugnen beror på modellen. Se det separata produktbladet.

MATLAGNINGSÖVERSIKTER

Livsmedel	Grill 			Grill + Fläkt 		
	Temp. °C	Fals, nedifrån räknat	Koktid (Minuter)	Temp. °C	Fals, nedifrån räknat	Koktid (Minuter)
Biffstek	200	4	25-35	225	3	20-30
Kotletter	200	4	20-30	225	3	15-25
Korvar	200	4	25-35	225	3	20-30
Fläskkotlett	200	4	20-30	225	3	15-25
Fisk	200	4	20-30	220	3	15-25
Kycklingklubba	200	4	30-40	200	3	30-40
Kebab	200	4	25-35	200	3	25-35
Revbensspjäll	200	4	35-45	200	3	35-45
Kycklinghalvor	200	3	45-55	200	3	45-55
Hel kyckling	-	-	-	200	3	60-70
Stek (svin, ox, kalv) (ca 1 kg)	-	-	-	175	2	90-100
Anka	-	-	-	180	2	90-120
Lammlägg	-	-	-	200	2	80-100
Rostbiff	-	-	-	200	2	40-60

OBS! Angivna koktider och temperaturer är att uppfatta som riktlinjer. Vilka funktioner som finns på ugnen beror på modellen. Se det separata produktbladet.

RENGÖRING AV UGNEN OCH DESS TILLBEHÖR

- När du har avslutat matlagningen väntar du tills har svalnat och rengör den sedan för att hindra att rester bränns fast.
- Om matresterna har bränts fast använder du en speciellt ugsnrengöringsmedel och följer tillverkarens anvisningar som finns på förpackningen.
- Rengör ugnens utsida med en svamp och varmt vatten.
- Använd inte slipmedel eller stålull.**
- Använd flytande rengöringsmedel för att rengöra glaset i ugnsluckan.
- Diska tillbehören i diskmaskinen eller i diskhon och använd ugsnrengöringsmedel.
- När ugnen har stått på länge och när du samtidigt använder mer än en fals för matlagningen (speciellt för mat med hög vattenhalt såsom pizza och fyllda grönsaker) kan det bildas kondens på insidan av luckans tättningslist.
När ugnen har svalnat torkar du upp kondensen med en trasa eller svamp.



RENGÖRING AV UGNEN OCH DESS TILLBEHÖR

Att ta bort ugnsluckan (för rengöring)

1. Öppna ugnsluckan.
2. Skjut gångjärnens hakar (A) framåt.
3. Lyft gångjärnens hakar så att de bringas i angrepp och ta sedan av luckan.
4. Se till att gångjärnens hakar inte lossnar medan du rengör ugnen.
5. Sätt tillbaka ugnsluckan. Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning.



Att fälla ner grillelementet för att rengöra ugnens tak (beroende på modell)

- Rengör inte ugnen förrän den har svalnat.
1. För att kunna rengöra ugnen drar du ut grillelementet och sänker det så långt det går.
 2. Rengör ugnstaket och sätt tillbaka grillelementet i dess vanliga läge.

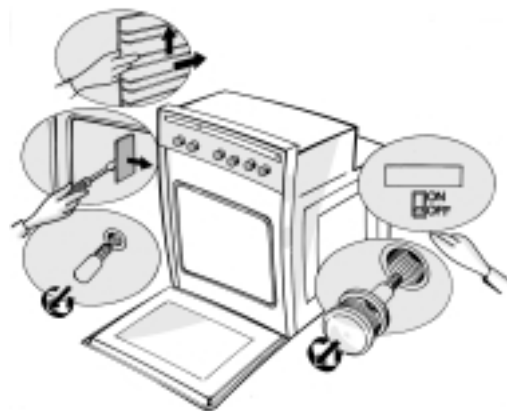


Att byta ugnslampa

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Skruva ur lampskyddet.
3. Byt lampa (se OBS!).
4. Sätt tillbaka lampskyddet.
5. Anslut ugnen till elnätet igen.

Att byta lampan på sidan (beroende på modell)

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Ta bort gallret på vänster sida.
3. Använd en skruvmejsel för att bända upp lampskyddet.
4. Ta ur glödlampan (se OBS!) ur keramikhållaren. Sätt i den nya glödlampan. Använd plasthandskar eller fetta av lampan med sprit.
5. Sätt tillbaka lampskyddet och tryck det mot ugnsväggen så att det klickar på plats.
6. Sätt tillbaka sidogallret.
7. Anslut ugnen till elnätet igen.



OBS! Använd endast 20 W, 12 V lampor, typ G4, T300° C, som finns att få hos Service.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV VANLIGA ELEKTRISKA SPISHÄLLAR

Innan du rengör spishällen ska du skilja den från elnätet och vänta tills hällen har svalnat.

Rengöring och underhåll av vanlig spishäll

- Använd en trasa och varmt vatten med rengöringsmedel.
- Använd inte slipmedel, frätande rengöringsmedel, rengöringsmedel innehållande klor eller stålull.
- Lämna inte sura ämnen (vinäger, salt, citronsaft osv) på hällen.

Spishäll i rostfritt stål

- Använd ett rengöringsmedel som är lämpat för rostfritt stål.

OBS! Efter lång användning av kökshällen kan ytorna i rostfritt stål runt kokplattorna bli något missfärgade. Detta förorsakas av kokplattornas höga temperatur.

Rengöring av plattorna

Rengör plattorna medan de är varma (inte heta!). Använd en trasa som fuktats i en lösning av vatten och salt. Torka torrt och avsluta rengöringen med en trasa som fuktats i matlagingsolja.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV GLASKERAMIKHÄLLAR



Rengör inte hällen förrän den har svalnat. Rengör den efter varje användning. Detta hindrar att smutsen gror in och gör rengöringen lättare.

- Använd en ren trasa eller hushållspapper och flytande rengöringsmedel eller specifika rengöringsmedel för glaskeramikhällar.
- Ta bort fastbrända matrester med den medföljande skrapan och ett lämpligt rengöringsmedel.
- Matrester bör torkas bort innan de hinner torka in på glaskeramikhällens yta.
- Använd inte slipmedel, blekmedel, ugsnrengörare eller stålull.
- Hällen ska behandlas regelbundet med skyddsvax för glaskeramikhällar av lämpligt märke.



FELSÖKNING

Ugnen fungerar inte

- Stäng av och slå sedan på ugnen igen för att se om problemet kvarstår.
- Kontrollera att strömmen kommer fram.
- Står ugnens funktionsväljare i läge "0" ?  ?
- Kontrollera att du har ställt in rätt temperatur och valt rätt funktion.
- Om meddelandet "AV" visas på den elektroniska programmerarens display, trycker du in en av tangenterna för att återställa ugnen och ställer sedan klockan.
- Försäkra dig om att den analoga programmeraren (beroende på modell) står på .

Spishällen fungerar inte

- Försäkra dig om att strömmen kommer fram till spishällen.
- Står kontrollvredet på "0" ?
Ställ huvudströmbrytaren ovanför enheten på "AV", låt den stå så i ett par minuter och ställ sedan om den till "PÅ" igen. Kontrollera om problemet fortfarande kvarstår.

SERVICE

Innan du kontaktar Service:

1. Försök lösa problemet på egen hand (se "Felsökning").
2. Stäng av enheten och starta den igen för att se om felet kvarstår.

Om felet kvarstår efter dessa kontroller kontaktar du närmaste Serviceverkstad.

Uppge:

- En kort beskrivning av felet,
- Exakt typ och modell,
- Servicenumret (denna kod finns efter ordet Service på typskylten) som finns på undersidan av spishällen eller i produktbladet, samt på ugnsutrymmets högra kant (syns när ugnsluckan är öppen). Servicenumret finns också i garantihäftet.
- Fullständig adress och telefonnummer.



SERVICE 00 0000 00000



FÖRKLARING OM ÖVERENSSTÄMMELSE CE

- Dessa enheter är avsedda att komma i kontakt med livsmedel och är tillverkade i överensstämmelse med direktiv 89/109/EEC.
- Dessa enheter är endast avsedda att användas för matlagning. All annan typ av användning av enheterna (till exempel för rumsuppvärmning) är olämplig och kan vara farlig.
- Denna enhet designas, tillverkas och marknadsförs i överensstämmelse med:
 - Säkerhetskraven i lågspänningsdirektiv 73/23/EEC,
 - Skyddskraven i EMC-direktiv 89/336/EEC,
 - Kraven i direktiv 93/68/EEC.
- Denna enhet uppfyller kraven för brandskyddskategori klass "Y".